

XP-002231697

AN - 1979-32364B [17]
CPY - AJIN
DC - D23
FS - CPI
IC - A23G3/00 ; A23L1/24
MC - D03-E D10-A06
PA - (AJIN) AJINOMOTO KK
PN - JP54035244 A 19790315 DW197917 000pp
- JP56037770B B 19810902 DW198139 000pp
PR - JP19770100789 19770823; JP19820105171 19770617
XIC - A23G-003/00 ; A23L-001/24
AB - J54035244 Compsn. is composed of >40 w/w% liquid vegetable oil such as
rice oil, corn oil, cotton seed oil, rapeseed oil, soybean oil etc.,
<60 w/w% palm oil (including fractionated liquid palm oil) and 0.1-2
w/w% lecithin (esp. soybean lecithin).
- The compsn. has excellent preservative stability, imparts good taste,
flavour and body to rice cakes and maintains brilliance of rice cakes
even in the winter.
IW - OIL FAT COMPOSITION COATING RICE CAKE CONTAIN VEGETABLE OIL PALM OIL
LECITHIN
IKW - OIL FAT COMPOSITION COATING RICE CAKE CONTAIN VEGETABLE OIL PALM OIL
LECITHIN
NC - 001
OPD - 1977-06-17
ORD - 1979-03-15
PAW - (AJIN) AJINOMOTO KK
TI - Oil and fat compsn. for coating rice cake - contains vegetable oil,
palm oil and lecithin

BEST AVAILABLE COPY

⑨日本国特許庁
公開特許公報

⑪特許出願公開
昭54-35244

⑤Int. Cl.² 識別記号 ⑥日本分類 庁内整理番号 ⑬公開 昭和54年(1979)3月15日
A 23 G 3/00 1 0 4 34 J 111.1 7236-4B
34 J 111.2
発明の数 1
審査請求 未請求

(全 3 頁)

⑭米菓類コーティング用油脂組成物

⑯発明者 大塚譲

東京都世田谷区深沢6-29-9

⑰特 願 昭52-100789

⑱出 願 人 味の素株式会社

⑲出 願 昭52(1977)8月23日

東京都中央区京橋一丁目5番8号

⑳発明者 野中隆文

横須賀市浦賀町5-55

明 細 書

1. 発明の名称 米菓類コーティング用油脂組成物

2. 特許請求の範囲

米油、コーン油、綿実油、ナタネ油、大豆油等の植物性液体油40重量%以上と、パーム油(パーム分別液体油を含む)60重量%以下よりなり、上昇融点23℃以下の組成物であつて、レシチンを0.1〜2重量%含有してなる米菓類コーティング用油脂組成物。

3. 発明の詳細な説明

本発明は米菓類コーティング用の油脂組成物に關し、その目的とするところは品質、風味、保存安定性並びに取り扱いに便れた米菓類コーティング用油脂組成物を提供するにある。

従来、米菓類コーティング用油脂としては、大豆油、ナタネ油、コーン油、米油、綿実油等の植物性液体油、或いはパーム油、ヤシ油、パーム核油等の植物性固体脂、更にはこれらの油脂の水素硬化油脂が使用されて來た。しかしながら、油脂

にてコーティングされた米菓類は夏期にても3ヶ月間位は風味の変化、油脂の酸敗がなく美味出來ることが要求されるが、上記液体油の場合にはこの点を充足することができない。一方、固体脂の場合には、保存安定性は良好であるが、他の要求される特性、即ち冬期低温下でも油脂コーティングされた米菓類の表面のつややてりが消失(通常「白ガケ」と呼ばれている現象)しないこと、及び油風味と適宜なコク味が付与されていることが要求されるが、これらの点に於いて満足できるものではない。特に風味の点に於いて、ヤシ油やパーム核油は石鹼臭が、水素硬化油は水酸臭を与え、米菓類コーティング用油脂としては不向きである。そこで、これらの欠点なく、前記の要求される主要3特性を満足する油脂として上記液体油と固体脂混合油脂が考えられるが、全ての点に於いてある程度の満足を与えるが、必ずしも特に優れたものとはならない。

そこで、本発明者らはこれら相反する要求特性を満足する米菓類コーティング用油脂を開発すべく鋭意研究を行った結果、大豆油、ナタネ油、コ

ーン油、米油、綿実油等の植物性液体油40重量
多以上とパーム油（パーム分別液体油を含む）
60重量多以下よりなり、且つ上昇融点23℃以
下の油脂組成物であつて、レシチンを0.1～2重
量多含有してなる油脂組成物にあつてはこれら特
性を充分に満足すること、更に取り扱いの作業性
が極めて優れており、ほぼ液体油並みであること
を見出した。更に、油脂コーティングと同時に
水溶性調味料で調味付けを行う場合があるが、本
組成物の場合極めて均一に油脂コーティング及び
調味付けされた米菓が得られるなどの効果を認め
本発明を完成するに至つた。

本発明にて使用する植物性液体油としては先述
した如く、大豆油、ナタネ油、コーン油、米油、
綿実油、及びこれらの混合油であり、目的とする
米菓類の特性に応じその種類は自由に選択するこ
ととなる。風味、保存安定性等の観点から、特に
米油、コーン油、又はこれらを主体とする混合植
物性液体油が好ましく用いられる。一方、パーム
油としてはパーム固体脂、パーム分別液体油が使

用される。液体油とパーム油の配合は夫々40%
以上、60%以下にて行なわれ、使用油脂の種類
及び使用目的に応じこの範囲内にて上昇融点が23
℃以下になる様に配合比は決定することになる。

又、上昇融点の下限は特に限定されるものではな
いが、5℃以上が好ましく選択される。

一方、上記油脂組成物に含有せしめるレシチン
としては動物性レシチンでもよいが、油脂種子よ
り取得されたレシチン、特に大豆レシチンが効果
大、入手可能性及び価格の面で有利である。レシ
チンの好適使用量は油脂組成により異なるが、同組
成物に対し0.1重量多以上好ましくは0.2多以上
にて効果は発現し、2%以下好ましくは1%以下
にて使用される。2%を越えて使用してもよいが
所謂レシチン臭を付与し風味上好ましくない。

以上の説明にて明らかな通り、本発明に係る油
脂組成物は風味、保存安定性、取り扱い等に優れ
た米菓類コーティング用組成物である。

次に、実施例により本発明を詳しく説明する。

実施例 1.

各種油脂組成物を調整し、次の方法にて油脂コ
ーティング米菓を試作し、使用油脂組成物の品質
を評価した。結果を次表に示す。

<米菓の製造方法>

膨化せんべい生地（水分48%）を60℃に加
熱した各種油脂組成物に浸漬し、振切り後、食塩
を生地重量に対し1%にてまぶし試作品とした。
この場合の油脂含量は約13%であつた。

<評価方法>

1) 保存後の風味

- ◎ 作りたての風味
- やゝ味は落ちているが、十分おいしく食
せる。
- △ やゝ変敗した風味は感じられるが食せる。
- × 変敗した風味強く食せない。

2) 外観（白げけ）

5℃にて1日放置後表面の艶の消失具合を観察

3) 油風味及びコク

液体油単独で製した製品と、試作品との間で

官能的にその風味、コクが異なるかを判定
した。

使用油脂及び 配合比 (重量比)	大豆 レシチン 量(%)	上昇 融点 ℃	AOM	30℃、3 ヶ月保存		油風 味、 (白豆 コクの 有無)	外観 (白豆 コクの 有無)
				◎	風味		
ナタネ油	0	-17	340	×	有	無	
米油		-21	80	×	有	有	
綿実油		-16	380	×	有	有	
コーン油		-22	55	×	有	有	
パーム油	36	60	7	◎	無	有	
パーム分別油	23	55	8	◎	有	無	
米油/パーム油(40/60)	27	34	27	○	有	有	
ナタネ油/ (40/60)	25	32	35	○	有	有	
米油/ (80/20)	21	25	45	△	有	無	
ナタネ油/ (80/20)	19	22	60	×	有	有	
米油/パーム分別油(20/80)	23	35	25	○	無	有	
ナタネ油/ ()	21	30	40	△	有	有	
コーン油/ ()	23	36	20	◎	有	有	
綿実油/ ()	22	31	40	△	有	有	

特開 昭54-35244(3)

実施例 2

内容積 200ℓ の米集ディビング装置に、
60℃ に加温した米油 50 多、パーム分別油 50
多、レンテン 0.7 多の配合油 45ℓ とたまり醤油
9ℓ を投入し、そなえ付けの循環ポンプを約 10
分間駆動し、充分混合した。
混合終了後、ディビング装置のあみかごに入れた
膨化済みのあられを脱せきし、吸切りした後、所
定の乾燥を行いあられ製品とした。

この脱せき操作を経時的に行い、製品を作り、
各々あられの油分量と塩分濃度を測定した。一方
上記配合油のかわりに米油を使った場合について
同様の操作を行った後、同様の測定を行った。
結果を表に示す。

米油/パーム分 (50/50) 別油	G	18	26	50	△	有	無
ナタネ油/ ()		16	24	70	×		
コーン油/ ()		17	26	45	△		
綿実油/ ()		17	23	78	×		
米油/ (80/20)		13	24	50	△		
ナタネ油/ ()		9	21	150	×		
コーン油/ ()		11	25	45	△		
綿実油/ ()		12	20	180	×		
米油/パーム油 (80/20)	1.0	21	45	15	◎	有	無
ナタネ油/ ()	1.0	19	32	30	○		
米油/パーム分 (50/50) 別油	0.5	18	41	17	◎		
ナタネ油/ ()		16	39	23	○		
コーン油/ ()		17	42	15	◎		
綿実油/ ()		17	37	26	○		
米油/ (80/20)	0.7	13	37	23	○		
コーン油/ (80/20)		11	38	20	◎		

試料 No	米油 50 多、パーム分別油 50 多、レンテン 0.7 多 配 合油使用のあられ			試料 No	米油使用のあられ		
	調製方法	wt% 油分	wt% 塩分		調製方法	wt% 油分	wt% 塩分
1	混合終了 1 分後に 脱せきし 調製した	10.3	0.45	5	混合終了 1 分 後に脱せきし 調製した	11.0	0.33
2	4 分後	10.2	0.45	6	4 分後	12.1	0.15
3	7 分後	10.6	0.43	7	7 分後	12.4	0.07
4	10 分後	11.2	0.32	8	10 分後	12.6	0.03

一方、米油単独の場合は、混合操作の終了後時間
が経過するにつれ得られるあられの油と塩のバラ
ンスが悪くなることが明らかである。

特許出願人 味の素株式会社

上表の結果より、配合油の場合、混合操作をし
終えた後も長時間に亘り油と塩のバランスが保た
れたあられが得られる。

**This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning
Operations and is not part of the Official Record**

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

- ☐ **BLACK BORDERS**
- ☐ **IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES**
- ☐ **FADED TEXT OR DRAWING**
- ☐ **BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING**
- ☐ **SKEWED/SLANTED IMAGES**
- ☐ **COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS**
- ☐ **GRAY SCALE DOCUMENTS**
- ☐ **LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT**
- ☐ **REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY**
- ☐ **OTHER:** _____

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.